

九段プレジール3月のディナーメニュー

アミューズ

始まりの一口

オードブル

牡丹海老とホワイトアスパラガスのマリネ オレンジ風味
菜花のジュレを添えて

オードブル

リードヴォーの軽い煮込み
モリーユ茸とケッパーの芳香

お魚料理

白身魚のポワレ
香草とペルノーのバターソース

お肉料理

黒豚のコンフィと季節野菜
黒オリーブとローズマリーの香り

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

苺のクラフティーとソルベ

食後のお飲み物・プティフール

今月のフォワグラ料理

※「至福コース」はメインをお魚料理かお肉料理かお選びいただき
メインの後にフォワグラ料理をご用意致します。

詳細はスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。